

Manual de uso y manejo

Horno eléctrico
H 4242 B

Le agradecemos la confianza depositada en nuestra firma y esperamos disfrute de su nuevo aparato. Por eso es **imprescindible**, antes de su primera utilización, **leer** el "manual de uso y manejo", para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

es - MX

M.-Nr. 07 795 150

Indice

El uso o manejo indebido puede causar daños y perjuicios a personas y objetos.

¡Lea detenidamente el presente "Manual de manejo" antes de utilizar el aparato por primera vez,
ya que contiene importantes indicaciones acerca de la seguridad, el montaje y el mantenimiento del aparato, a fin de protegerse Vd. y evitar daños en el mismo!

Conserve las presentes "Manual de uso y manejo" para posibles consultas posteriores y entréguelas a un eventual propietario posterior.

Uso apropiado

▶ El presente aparato está fabricado exclusivamente para uso doméstico y es sólo apto para hornear, asar, descongelar, cocer, preparar conservas, secar y asar al grill productos alimenticios.
Otros usos correrán por cuenta y riesgo del usuario y se advierte de la posible peligrosidad de los mismos. No podrán reclamarse al fabricante daños ocasionados por el uso inadecuado o indebido, así como por el manejo incorrecto del aparato.

▶ El uso del aparato por parte de niños sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Los niños deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Seguridad técnica

▶ Antes de la puesta en funcionamiento del aparato, compruebe la coincidencia de los datos de conexión (voltaje y frecuencia) indicados en la placa de características del mismo con los de la instalación eléctrica de la vivienda.
Es imprescindible que dichos datos coincidan para evitar daños en el aparato.
En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

▶ La seguridad eléctrica del aparato sólo queda garantizada cuando se conecta a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la correspondiente normativa vigente. Es imprescindible que la instalación eléctrica doméstica cumpla con dichos requisitos de seguridad. En caso de duda, haga verificar la instalación eléctrica doméstica por parte de un técnico electricista.

No podrán reclamarse al fabricante daños y perjuicios que se ocasionen por la falta de una toma de tierra fisica o por el estado defectuoso de la misma (p. ej. descarga eléctrica).

▶ Utilice el aparato únicamente cuando ya se encuentre empotrado, a fin de evitar el posible contacto con los componentes eléctricos.

▶ En ningún caso deberá abrir la carcasa del aparato, ya que el contacto con cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del aparato.

▶ Los trabajos de mantenimiento, así como las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por un técnico autorizado por Miele S.A. de C.V..
La realización incorrecta de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación puede conllevar graves peligros para el usuario de los que el fabricante no se hará responsable.

▶ En caso de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, el aparato deberá desconectarse de la red. El aparato está desconectado de la red eléctrica únicamente si se cumplen las siguientes condiciones:

– se ha desactivado el automático de la instalación eléctrica de la vivienda, o

– se ha desenroscado totalmente el fusible roscado general de la vivienda,

– se ha desenchufado el cable de conexión del aparato.
En aparatos dotados de un cable de conexión con clavija, ¡no tire del cable, utilice siempre la clavija para desenchufar el aparato de la red eléctrica!

▶ La conexión del aparato a la red eléctrica no deberá efectuarse a través de un cable de prolongación.
Los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria del aparato (p. ej., peligro de sobrecalentamiento).

▶ Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio autorizado por MIELE S.A. DE C.V.

Uso

¡Precaución! ¡Peligro de sufrir quemaduras!
¡En la zona del horno se forman temperaturas muy elevadas!

▶ Impida que los niños accedan al aparato cuando éste se encuentre en funcionamiento. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos.
El horno se calienta en el cristal de la puerta, en la salida de vahos y en el panel de mandos.

▶ Utilice guantes protectores para meter o sacar del horno recipientes calientes o al realizar cualquier actividad en el interior del horno, estando éste todavía caliente.
La resistencia calefactora superior se calienta mucho cuando se encuentra en funcionamiento el calentamiento de bóveda y solera o el grill. ¡Peligro de quemarse!

Advertencias concernientes a la seguridad

▶ No utilice recipientes de material sintético. Estos pueden derretirse debido a las altas temperaturas generadas en el horno y ocasionar daños en el mismo.

▶ No introduzca ninguna lata en el horno, p. ej. para preparar conservas, ya que se produciría una sobrepresión que haría estallar la lata, que podría dañar el horno y entrañar serios peligros de lesión para el usuario.

▶ No arrastre sobre el fondo del horno ningún objeto, como p. ej. cacerolas o sartenes, ya que se podría dañar la superficie de la solera del horno.

▶ No se siente ni se apoye en la puerta del horno cuando ésta se encuentre abierta, ni coloque encima de ella ningún objeto pesado, ya que podría dañar el aparato. La carga máxima que admite la puerta del horno es de 15 kg.

▶ Preste atención a que no quede pillado ningún objeto entre la puerta del aparato y el horno.

▶ Procure cubrir siempre la comida cuando vaya a guardarla en el horno. La humedad de los alimentos puede producir corrosión en el interior del aparato. Al mismo tiempo, evitará que se reseque la comida.

▶ No desconecte el aparato cuando desee utilizar el calor residual para mantener los alimentos calientes. Mantenga conectado el modo de funcionamiento seleccionado y ajuste la temperatura mínima.

No desconecte en ningún caso el horno. La humedad aumentaría y empañaría el panel de mandos favoreciendo la formación de gotas debajo de la encimera o empañando el frontal de los muebles.

Debido al agua condensada se podría

- dañar el armario de alojamiento o la encimera.
- formar corrosión en el aparato.

▶ Hornee pasteles o pizzas ultracongeladas sobre la parrilla tapados con papel de cocinar, y no sobre la placa de cocción o en la bandeja de asar. Es posible que estos últimos se deformaran tanto que no se podrían sacar en caliente. Cualquier uso posterior traería consigo más retrasos. Productos ultracongelados tales como las patatas fritas, las croquetas u otros productos similares pueden ser calentados sobre la placa de cocción o sobre la bandeja de asar.

▶ No vierta nunca agua sobre la placa de cocción, la bandeja de asar o directamente en el interior del horno mientras las superficies estén todavía calientes. El vapor de agua resultante puede provocar graves quemaduras y el esmalte puede verse dañado por el cambio de temperatura.

▶ No coloque nunca papel de aluminio en la base del interior del horno durante el funcionamiento con bóveda y solera / cocción con proceso de dorado / calentamiento rápido. No coloque tampoco sartenes, cazuelas, bandejas de repostería o bandejas de asar sobre la base del interior del horno.

Al introducir una bandeja de asar de otro fabricante deberá observarse que la distancia entre el borde inferior de la bandeja y la base del interior del horno debe ser de al menos 6 cm.

En caso de no prestarse atención a estas indicaciones la solera se bloqueará. Con ello se podrá provocar la formación de fisuras en el esmalte o que éste estalle.

▶ En el mercado existen revestimientos de láminas de aluminio que protegen el interior del horno de la suciedad y que reducen el trabajo necesario para limpiarlo. Al emplear este tipo de láminas de aluminio varían notablemente los resultados de horneado y cocción (p.ej. por acumulación térmica).
A la vez, también se puede dañar el aparato.

Generalidades

▶ No descuide la vigilancia del aparato al cocinar con aceite o grasa, dado que éstos podrían incendiarse. ¡Peligro de incendio!

▶ No utilice el aparato para calentar habitaciones. Las altas temperaturas generadas en el horno podrían hacer que los objetos fácilmente inflamables en las inmediaciones del aparato empezaran a arder.

▶ Cerciórese de que los alimentos se calienten siempre con las temperaturas adecuadas. El tiempo necesario depende de muchos factores, como p. ej. de la temperatura inicial, de la cantidad, del tipo y de la calidad y naturaleza de los alimentos, así como de las modificaciones que se hagan de las indicaciones de las recetas.
Los gérmenes posiblemente existentes en los alimentos sólo se eliminarán a temperaturas lo suficientemente altas (> 70 °C) y con un tiempo de cocción lo suficientemente largo (> 10 minutos). Ante la duda de si la comida se ha calentado lo suficiente, es conveniente que elija un tiempo de cocción algo más largo. Además, es importante que la temperatura se distribuya de manera homogénea por toda la comida, lo que conseguirá removiendo o dando la vuelta a los alimentos.

▶ Al utilizar una base de enchufe en las inmediaciones del horno, cerciórese de que el cable de conexión del electrodoméstico no se quede enganchado en la puerta del horno. Al estar ésta caliente podría dañarse el aislamiento del cable de conexión. ¡Peligro de que se produzca una descarga eléctrica!

▶ No utilice jamás un aparato a vapor para limpiar el horno.
El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

▶ Utilización de bebidas alcohólicas para hornear o asar:
Para la preparación de alimentos en el horno se utilizan a menudo bebidas alcohólicas, p. ej. ron, coñac, vino, etc.
El alcohol se evapora debido a las altas temperaturas.

El fabricante no se hace responsable de los daños que se originen por la falta de observancia de las "Advertencias concernientes a la seguridad".

Desechos de los materiales de empaque

La caja y los materiales de empaque protegen al aparato durante su transportación. Han sido elaborados para ser biodegradables y reciclables.

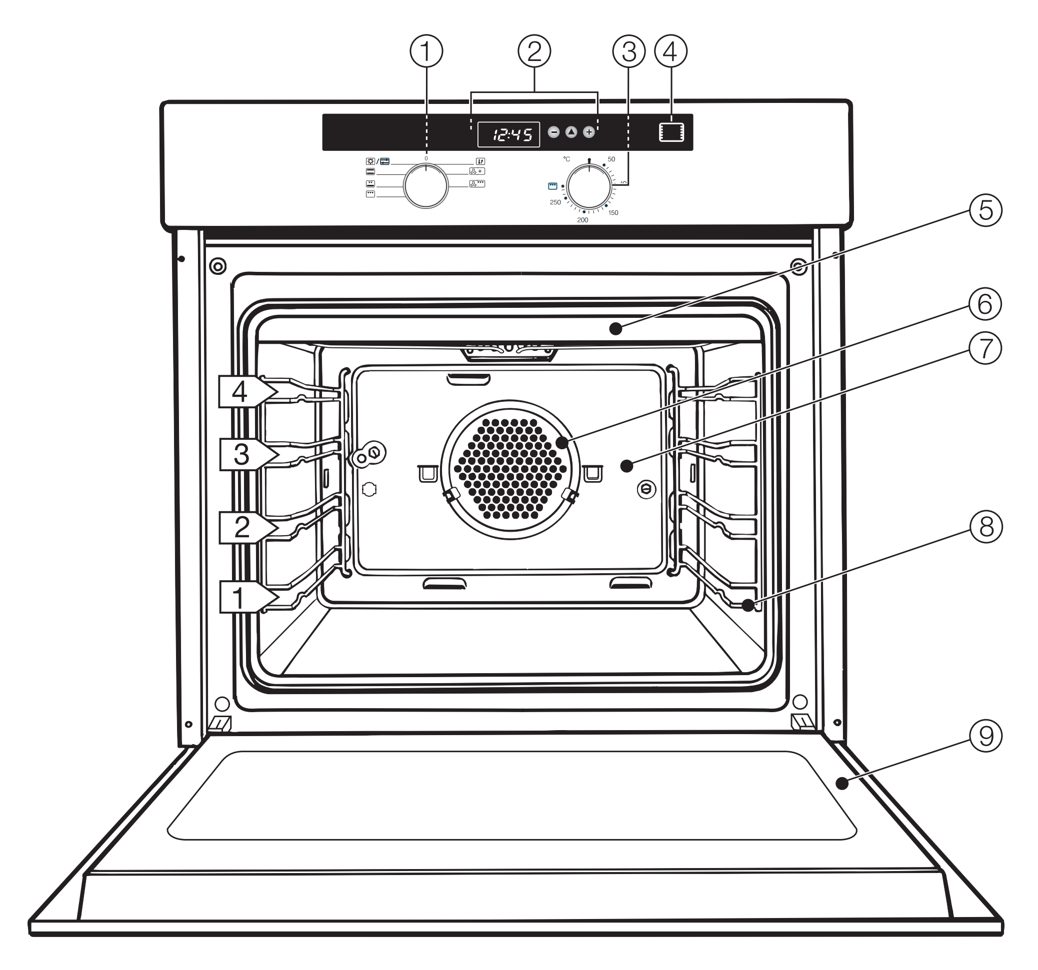
Asegúrese de que las envolturas de plástico, bolsas, etc. estén en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. ¡Existe peligro de asfixia!

Desecho de aparatos usados

Los aparatos usados pueden contener materiales reciclables. Comuníquese con su autoridad local para conocer las posibilidades de reciclaje de estos materiales.

Asegúrese de que el aparato no represente ningún peligro para los niños mientras está almacenado para su desecho. Antes de deshacerse de un aparato usado, desconecte el contacto de la corriente eléctrica y corte el cable de suministro eléctrico. Quite la puerta para prevenir que algo o alguien quede atrapado.

Descripción del aparato



Panel de mandos

① Selector de funciones
② Reloj programador con teclas ⊖, ⊙ y ⊕
③ Selector de temperatura
④ Control de temperatura

Interior del aparato

⑤ Resistencia calefactora para bóveda y grill con chapa protectora esmaltada por catálisis
⑥ Boca aspiradora del ventilador
⑦ Pared posterior esmaltada por catálisis
⑧ Listones portabandejas con cuatro alturas
⑨ Puerta del aparato

Dotación

Control del horno

El control del horno ofrece la utilización de las distintas funciones del horno para preparar repostería, asar o asar al grill.

En los aparatos con reloj programador se ofrece además

– la indicación de hora,

– un minutero avisador,

– conexión y desconexión automática de procesos de cocción,

– la selección de los ajustes individuales del aparato.

Sistema de refrigeración de vahos

En cuanto se conecte el horno, comienza el funcionamiento de forma automática de un ventilador de refrigeración. La función del mismo consiste en mezclar los vahos calientes del interior del horno con aire frío de la estancia enfriándolos antes de que éstos salgan entre la puerta del aparato y el panel de mandos.

Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador de refrigeración permanece conectado durante cierto tiempo para evitar que se forme humedad en el interior del aparato, el panel de mandos o en el armario de alojamiento. El ventilador se desconecta automáticamente cuando el interior del aparato se haya enfriado a una temperatura determinada.

Superficies tratadas con PerfectClean

Las superficies de

– el interior del aparato

– los listones portabandejas,

– la bandeja de repostería,

– la bandeja de asar y

– la parrilla

están tratadas con PerfectClean.

Las magníficas propiedades antiadherentes de este tratamiento de superficies impiden que los alimentos se adhieran y facilitan la limpieza.
Obsérvense las indicaciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Superficies esmaltadas por catálisis

Tanto la pared posterior como la chapa de bóveda están recubiertas con esmalte catalítico gris oscuro que se limpia automáticamente a altas temperaturas, desprendiéndose de salpicaduras de grasa y aceite.

De esta forma se facilita la limpieza de estas zonas del interior del aparato.
Obsérvense las indicaciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Clase de eficiencia energética según EN 50304

La clase de eficiencia energética **A** se ha determinado según la norma EN 50304 y hace referencia a los datos de medición de la función Aire caliente plus.

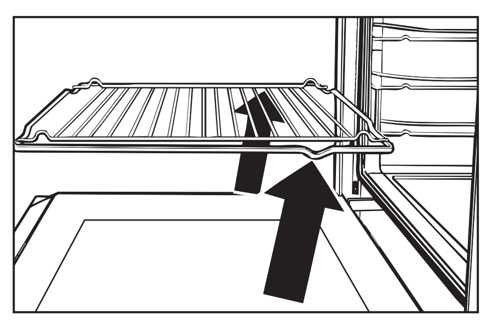
Accesorios

A continuación se exponen los accesorios que forman parte del suministro.

Podrá adquirir otros accesorios a través de los comercios especializados o del Servicio Post-venta de Miele. Encontrará información sobre estos accesorios especiales en el capítulo del mismo nombre.

Bandeja de repostería, bandeja de asar y parrilla

La bandeja de repostería, la bandeja para asar y la parrilla disponen de un dispositivo antivuelco que impide que se deslicen completamente cuando no sea necesario extraerlas del todo.



Al introducirlas en el horno, deberá prestarse atención a que el dispositivo antivuelco se encuentre en la parte posterior.

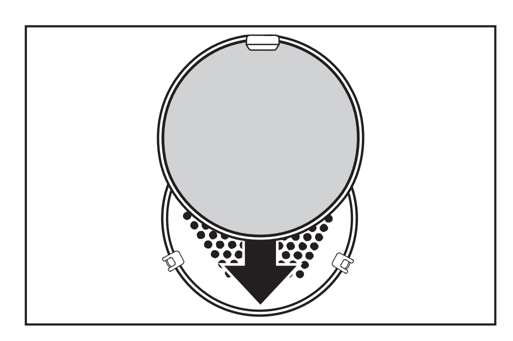
La bandeja de repostería, la bandeja de asar y la parrilla podrán ser extraídas por completo del horno únicamente si se levantan.

Filtro de grasas

El filtro de grasa debe estar colocado delante de la boca aspiradora del ventilador:

– con la función aire caliente para cocinar sobre la parrilla y en cazuela o recipiente destapado.

– con la función grill con recirculación de aire .



El filtro de grasa absorbe las gotitas de grasa que son arrastradas por la corriente de aire caliente, lo que contribuye a que el interior del horno y el espacio detrás de la pared posterior se ensucien menos.

No coloque el filtro de grasa al hacer repostería, ya que así se alargaría el tiempo de cocción.

Introduzca la hora por primera vez

En los **aparatos con reloj programador** debe introducir la hora para poder utilizar el horno.

> Únicamente es posible ajustar la hora cuando el selector de funciones se encuentra en la posición "0".

En el display

– se ilumina el símbolo ◷ (hora) y

– "12:00" y el triángulo ▲ bajo el símbolo ◷ parpadean.



■ Introduzca primero las horas con la tecla ⊕ o ⊖.

■ Pulse la tecla ⏶.

Se confirman las horas y los minutos parpadean.

■ Introduzca ahora los minutos con la tecla ⊕ o ⊖.

■ Pulse la tecla ⏶.

Se confirman los minutos.

Una vez finalizada la introducción la hora transcurre; el doble punto parpadea.

Limpieza del aparato y primer calentamiento

Retire
- las posibles etiquetas adhesivas de la bandeja de repostería, de la bandeja de asar o del interior del aparato.
- el distanciador de corcho que pudiera estar situado en la parte lateral superior del interior del aparato.
- la posible lámina protectora del frontal del aparato.

Observe las indicaciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Antes de utilizar el horno, deberá

- extraer los **accesorios** del interior del horno y lavarlos.
- **limpiar el aparato y calentarlo una vez vacío** para que desaparezcan rápidamente los olores desagradables que se puedan forman durante el primer calentamiento.

■ Antes de calentar el horno, se recomienda que limpie su interior para eliminar posibles restos de embalaje o polvo.

■ Gire el selector de funciones a Calentamiento rápido ⊡.

■ Ajuste la máxima temperatura con el selector de temperatura.

Caliente el horno vacío al menos durante una hora.
Procure que durante este tiempo haya una buena ventilación en la cocina. Evite que los olores molestos alcancen el resto de estancias.

En **aparatos con reloj programador** puede ajustar la desconexión automática de este proceso de calentamiento, véase capítulo del mismo nombre.

■ Espere hasta que el aparato se haya enfriado y alcance la temperatura ambiente.

■ A continuación, limpie el interior del aparato con agua caliente y jabón suave y séquelo con un paño limpio.

Cierre la puerta una vez se haya secado el interior del aparato.

Aire caliente plus

Esta función trabaja con corriente de aire caliente.
El ventilador situado en la pared posterior aspira el aire que se encuentra en el interior del horno, lo conduce a través de la resistencia calefactora anular devolviendo el aire caliente de nuevo al interior del horno a través de los orificios situados en la pared posterior.
No es necesario precalentar el horno, dado que el calor alcanza rápidamente los alimentos.
Excepciones:
- para preparar masas de pan integral,
- para asar rosbif y solomillo.

El aire caliente ofrece la ventaja de permitir asar y cocinar simultáneamente a varios niveles.
Debido a la corriente de aire, cuando se encuentre en esta función, el horno trabajará a temperaturas más bajas que las empleadas en las funciones con calentamiento de bóveda y solera.

Calentamiento rápido

En esta función se conectan al mismo tiempo los elementos calefactores del grill y de solera junto con el ventilador para calentar el aparato a la temperatura deseada lo antes posible. En cuanto el piloto de temperatura se apague, se ha alcanzado la temperatura ajustada. Después debe girar el selector de funciones al tipo de función deseado.

Calentamiento de bóveda y solera

Con este tipo de función convencional, el calor llega a los alimentos por arriba y por abajo.

El precalentamiento del horno es necesario sólo
- cuando se preparen bizcochos o repostería que requieran tiempos breves de cocción (de hasta 30 minutos, aprox.),
- al cocer masas delicadas,
- para preparar masas de pan integral,
- para asar rosbif y solomillo.

Cocción con proceso de dorado

En la cocción con proceso de dorado están en funcionamiento las resistencias de solera y grill.
Esta función es idónea para la cocción de soufflés y gratinados, que deben obtener una superficie crujiente.

Grill

La parte interior de la resistencia calefactora superior sirve para asar al grill. Gracias a su alta potencia calefactora, ésta tarda sólo pocos minutos después de conectarse, en ponerse al rojo vivo y genera los rayos infrarrojos necesarios para asar al grill.

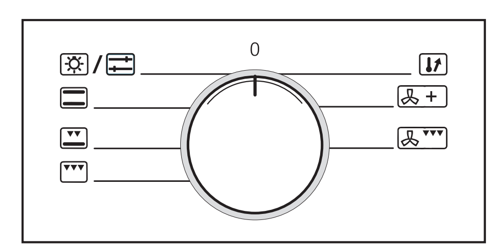
Asar al grill con recirculación de aire

Con esta combinación de funciones, la turbina, situada en la pared posterior del horno, distribuye el calor de la resistencia del grill por todo el alimento.
Este tipo de función permite la selección de una temperatura más baja que las requeridas para el asado al grill convencional.

Elementos de mando

Los elementos de mando del horno son el selector de funciones y el selector de temperatura.

Selector de funciones



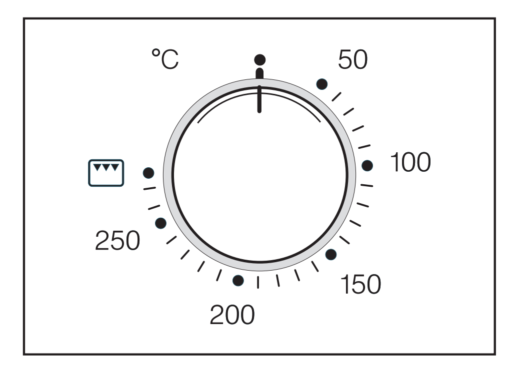
Con el selector de funciones se selecciona la función deseada.

Puede girarlo **hacia la derecha o hacia la izquierda**.

> No es posible girarlo 360°; se dañaría el selector.

- Iluminación
  Para conectar por separado la iluminación del horno.
  Dependiendo del modelo, en esta posición pueden modificarse también los ajustes del aparato, véase el capítulo del mismo nombre.
- Calentamiento de bóveda y solera
  Para cocer / asar recetas tradicionales, soufflés.
- Cocción con proceso de dorado
  Para la cocción de alimentos cuya superficie debe estar crujiente, como p. ej. soufflés, gratinados
- Grill
  Para asar al grill piezas como p. ej. chuletas, filetes de lomo, aves, pinchos.
  El asado al grill se hará con la puerta del horno cerrada.
- Calentamiento rápido
  Para acortar los tiempos de precalentamiento del horno y para precalentar en general.
  Para la preparación de platos precocinados.
- Aire caliente plus
  Para hornear / cocinar al mismo tiempo en varios niveles.
- Cocción combinada con grill y recirculación de aire
  para asar al grill alimentos de mayor tamaño, como p. ej., rollo de carne, aves.
  El asado al grill se hará con la puerta del horno cerrada.

Selector de temperatura



Girando el selector de temperatura podrá ajustar la temperatura sin ningún tipo de escalonamiento.

Girar el selector de temperatura sólo a la derecha y como máximo hasta el tope; luego vuelva a girar el selector en sentido inverso.
De lo contrario, se estropearía el mando.

En cuanto se ajusta una temperatura se ilumina el **piloto de temperatura** ☐ para el calentamiento del horno. Éste se ilumina siempre que el horno caliente.

Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la calefacción se desconecta. Sin embargo, cuando la temperatura desciende por debajo del valor ajustado, la calefacción se conecta de nuevo.

Utilización del horno

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Gire el selector al modo de funcionamiento deseado.

Se conecta la iluminación del interior del horno.

- Ajuste la temperatura necesaria por medio del selector de temperatura.

El calentamiento del horno se inicia y el ventilador de refrigeración se conecta.

- Una vez finalizado el proceso de cocción, extraer los alimentos del horno.
  Girar el selector de funciones y el selector de temperatura a "0".

El ventilador de refrigeración permanece conectado durante cierto tiempo para evitar que se forme humedad en el interior del aparato, el panel de mandos o en el armario de alojamiento. El ventilador se desconecta automáticamente cuando el interior del aparato se haya enfriado a una temperatura determinada.

En los aparatos con reloj programador podrá conectar o desconectar automáticamente los procesos de cocción, véase el capítulo del mismo nombre.

Utilización de la función Calentamiento rápido

Es posible utilizar la función Calentamiento rápido para

- precalentar el horno.
- preparar platos precocinados.

Precalentar el horno

La mayor parte de los platos a cocinar pueden introducirse directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento.

Sin embargo, existen determinados casos en los que deberá precalentarse el horno.

Con la función **Aire caliente plus** para
- preparar masas de pan integral,
- para asar rosbif y solomillo.

Con **calor de bóveda y de solera** para
- preparar tartas y pastelería con un tiempo de cocción breve (hasta 30 minutos aprox.),
- preparar masas delicadas (bizcocho),
- preparar masas de pan integral,
- para asar rosbif y solomillo.

En el caso de pizza así como de masas delicadas como bizcocho o pastas, desconecte durante la fase de precalentamiento el modo de funcionamiento de calentamiento rápido. De lo contrario, la repostería a hornear se tornaría demasiado dorada en la parte superior.

Para precalentar:

- Seleccionar la función Calentamiento rápido.
- Ajuste la temperatura necesaria por medio del selector de temperatura.

La calefacción del horno comienza a funcionar.

- Después de que el piloto de temperatura situado encima del selector de temperatura se haya apagado por primera vez, ajuste la función deseada e introduzca los alimentos en el horno.

Preparar platos precocinados

El modo de funcionamiento de calentamiento rápido también es adecuado para la preparación de platos precocinados, como pizza, lasaña, baguette rellena, etc. Véase capítulo del mismo nombre.

No es necesario cambiar a otro modo de funcionamiento.

El modo de funcionamiento de calentamiento rápido no es adecuado para los procesos comunes de preparación de repostería y cocción.

Según el modelo, su aparato está dotado de un reloj programador.

El reloj programador puede

- indicar la hora.
- utilizarse como minutero avisador.
- desconectar o conectar y desconectar los procesos de cocción.

Elementos de mando

El manejo del reloj programador se lleva a cabo a través

- de las **teclas** ⏶, ⊕ y ⊖ así como
- del **Display**.

Teclas ⏶, ⊕ y ⊖

Con la **tecla** ⏶ se seleccionan los símbolos de los ajustes de tiempo que puede modificar o introducir.

🔔 Aviso

🕘 Hora

↦| Duración de un proceso de cocción

→| Fin de un proceso de cocción

Con la **tecla** ⊖ se reducen los tiempos.

Con la **tecla** ⊕ se aumentan los tiempos.

Las entradas están indicadas en el **display**.

Display y triángulo ▲ en el display



Si se activa la tecla ⏶, en el display se iluminan los **símbolos de los tiempos** que puede introducir.

Pulse la tecla de tiempo ⏶ tantas veces como sea necesario hasta que el triángulo ▲ del display se sitúe debajo del símbolo deseado.

Dependiendo debajo de qué símbolo esté situado el triángulo ▲, podrá ver en el display

- la hora 🕘,
- un aviso introducido 🔔,
- la duración ↦| de un proceso de cocción,
- el final →| de un proceso de cocción.

Si el **triángulo** ▲ debajo de un símbolo

- **parpadea**, se puede ajustar o modificar la hora.
- **está iluminado**, se muestra la hora pero ésta no puede modificarse.

Mientras el triángulo ▲ parpadea modifique inmediatamente con la tecla ⊖ o ⊕ el ajuste seleccionado:

– Con la **tecla** ⊕ se aumenta el valor.

– Con la **tecla** ⊖ se disminuye el valor.

El triángulo ▲ parpadea durante aprox. 5 segundos.
Únicamente mientras parpadea, podrá modificarse el ajuste con las teclas ⊖ o ⊕.
Una vez haya transcurrido este tiempo de introducción deberá activarse nuevamente el símbolo deseado mediante la tecla ⏶.

Cada vez que pulse la tecla ⊖ o ⊕ las horas se modifican en minutos

Si mantiene pulsadas las teclas durante más tiempo, el proceso en el display se acelera.

Introducir la hora

Después de conectar el aparato o después de un corte de corriente, en el display parpadea "12:00".

Únicamente es posible ajustar la hora cuando el selector de funciones se encuentra en "0".

■ Gire el selector de funciones a la posición "0".



■ Pulse la tecla ⏶ tantas veces como sea necesario hasta que el triángulo ▲ se sitúe debajo del símbolo ◷.

■ Mientras el triángulo ▲ parpadea, deberá introducir las horas con la tecla ⊖ o ⊕ y confirmarlas con la tecla de tiempo ⏶.

Los minutos y el triángulo ▲ parpadean.

■ Introduzca ahora los minutos con la tecla ⊖ o ⊕ y confírmelos con la tecla ⏶.

En cuanto el símbolo ◷ se apague, la hora queda aceptada; el doble punto parpadea.

Minutero avisador

Es posible ajustar un aviso para controlar procesos independientes, como p. ej. cocer huevos.

Puede ajustarse un aviso de 12 h como máximo.

Si ha introducido tiempos para un proceso de cocción podrá utilizar simultáneamente el minutero avisador, p. ej. para recordar que debe añadirse líquido o especias a los alimentos después de cierto tiempo.

Programar el aviso



- Active el símbolo 🔔 (aviso) con la tecla ⏶.

En el display aparece "0:00".

- Mientras parpadea el triángulo ▲, introduzca la hora deseada con la tecla ⊕ en horas:minutos.

El aviso transcurre en minutos.
El último minuto se indica en pasos de segundos.

El símbolo 🔔 se ilumina y recuerda el aviso introducido.

Si el triángulo ▲ se encuentra debajo del símbolo 🔔, es posible seguir el transcurso del aviso en el display.

Una vez transcurrido el aviso

– parpadea durante aprox. 1 minuto el símbolo 🔔.

– se ilumina durante aprox. 1 minuto "0:00".

– se emitirá cinco veces una señal acústica, si ésta está activada (véase "Modificación de los ajustes del aparato ☰").

Borrar el aviso

- Con la tecla ⏶ se activa el símbolo 🔔.
  El triángulo▲ bajo el símbolo debe parpadear.

- Posicione con la tecla ⊖ el aviso en "0:00".

Introducir la duración de los procesos de cocción

Junto con la sencilla utilización del aparato, **en los aparatos con reloj programador** puede introducir también tiempos de cocción. Los procesos de cocción pueden conectarse y desconectarse automáticamente.

Seleccionando el símbolo e introduciendo el tiempo puede ajustarse el desarrollo de un proceso de cocción.

La conexión y desconexión automática de los procesos de cocción se recomienda para los asados.

Es conveniente no preseleccionar la cocción de repostería con demasiado tiempo de antelación. La masa se secaría y el gasificante perdería parte de su eficacia.

Desconectar el proceso de cocción automáticamente

Puede ajustarse un tiempo de cocción máximo de 12 h.

Cuando introduce un tiempo de cocción, el horno se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Para ello:

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Elija la función y la temperatura.

La iluminación del interior del horno y el calentamiento se conectan.



Pulse la tecla ⏶ tantas veces como sea necesario hasta que el triángulo ▲ se sitúe debajo del símbolo ⇥ (duración).

En el display aparece "0:00".

- Mientras parpadea el triángulo ▲, introduzca la duración deseada con la tecla ⊕ en horas:minutos.

Si no se activa otro símbolo, puede seguirse el desarrollo de la duración.

Conectar y desconectar automáticamente el proceso de cocción

A fin de conectar y desconectar automáticamente un proceso de cocción, debe introducir la duración y la finalización.

Para ello un ejemplo:
La hora actual es 10:45 h; un asado con un tiempo de cocción de 90 min debe estar listo a las 13:30 h.

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Elija la función y la temperatura.

La iluminación del interior del horno y el calentamiento se conectan.

Introduzca en primer lugar **la duración**:



- Pulse la tecla ⏶ tantas veces como sea necesario hasta que el triángulo ▲ se sitúe debajo del símbolo ↦| (duración).

En el display aparece "*0:00*".



- Mientras parpadea el triángulo ▲, introduzca la duración deseada con la tecla ⊕ en horas:minutos (1:30).

Para retrasar **la finalización de la cocción**:



- Pulse la tecla ⏶ tantas veces como sea necesario hasta que el triángulo ▲ se sitúe debajo del símbolo →| (fin).

En el display aparece la hora más la duración introducida
(10:45 + 1:30 = 12:15 h).



- Aplazar el final de la cocción mediante la tecla ⊕ a la hora deseada (13:30 h).

En cuanto se apaga el triángulo ▲, la iluminación del interior del horno y el calentamiento se apagan.
El display indica la finalización de la cocción, mientras no desplace el triángulo debajo de otro símbolo.

En cuanto se alcance el inicio de la cocción (13:30 - 1:30 = 12:00 h), se conectan la iluminación del interior del horno y el calentamiento.

Fin de un proceso de cocción

Una vez transcurrida la duración de la cocción

- se desconecta automáticamente el calentamiento del horno.
- el ventilador de refrigeración sigue funcionando.
- parpadea el símbolo "⸗".
- se emitirá cinco veces una señal acústica, si ésta está activada (véase "Modificación de los ajustes del aparato ⊞").

■ Girar el selector de programa y el selector de temperatura a "0" .

Las señales acústica y óptica se detienen.

■ Extraiga el alimento del horno.

Si no se activa el selector de funciones, cada 5 minutos sonará una señal acústica (en caso de que esté conectada) para recordar que el proceso de cocción ha finalizado. Este **aviso acústico** se repetirá durante un máximo de 30 minutos.

Comprobar y modificar los tiempos introducidos

Los tiempos seleccionados para un proceso de cocción pueden comprobarse o modificarse activando el símbolo correspondiente.

Comprobar

■ Active el símbolo del tiempo a comprobar.

🔔
Aparece la indicación del aviso restante.

◷
Se muestra la hora.

↦
Se muestra la duración introducida o el tiempo restante del proceso en curso.

→|
Se indica el final del proceso de cocción.

Modificar

■ Active el símbolo del tiempo a modificar.

■ Modifique el tiempo con la tecla ⊕ o ⊖.

Borrar tiempos de cocción

■ Gire el selector de funciones a la posición "0".

En el caso de un fallo de corriente se borrarán todos los datos introducidos.

En los aparatos con reloj programador, puede modificar dos ajustes de manera individual:

– la indicación de hora,

– la señal acústica.

Los ajustes se mantienen después de un corte de corriente.

Indicación de hora (P 1)

Puede conectar y desconectar la indicación de hora.

Con la indicación de hora desconectada el display se vuelve oscuro, cuando el selector de funciones se encuentra en la posición "0". La hora transcurre en un segundo plano.
Al girar el selector de funciones a una función, aparece la indicación de hora.

Para modificar el ajuste:

■ Gire el selector de funciones a la posición "Iluminación ☼ / ⊟" y pulse la tecla ⏶.



En el display aparece "P 1".

■ Pulse la tecla ⏶.



En el display aparece

– "S 0", cuando la **indicación de hora está desconectada**.

– "S 1", cuando la **indicación de hora está conectada**.

■ Con la tecla ⊕ o ⊖ puede elegir entre los ajustes "1" y "0".

■ Pulse la tecla ⏶.

Se confirma la introducción.

Dependiendo del ajuste, al girar el selector de funciones hasta la posición "0" aparece la hora en el display o el display está oscuro.

Señal acústica (P 2)

Puede elegir entre tres señales acústicas o desconectar por completo la señal acústica.

Para modificar el ajuste:

- Gire el selector de funciones a la posición "Iluminación / " y pulse la tecla .

En el display aparece "P 1".

- Pulsar la tecla + o −.



En el display aparece "P 2".

- Pulse la tecla .



En el display aparece

– "S 0", cuando la **señal acústica está desconectada**.
– "S 1", "S 2" o "S 3", cuando una **señal acústica** está conectada.

- Con la tecla + o − puede elegir entre los ajustes.

Simultáneamente se escuchan las señales acústicas correspondientes.

- Pulse la tecla .

Se confirma la introducción.

Dependiendo del ajuste, al finalizar un proceso de cocción o un tiempo breve ajustado no se escucha ninguna señal acústica o se escucha la seleccionada.

Para preparar repostería recomendamos:

– Aire caliente plus

– Calentamiento de bóveda y solera

Molde de repostería

Al seleccionar una función tenga en cuenta el **material** del molde de repostería con el fin de alcanzar un resultado óptimo.

Aire caliente plus

Podrá utilizar cualquier molde de material termorresistente.

Calentamiento de bóveda y solera

Emplee únicamente moldes de respostería mates y oscuros de chapa negra, esmalte oscuro, de hojalata oscurecida y de aluminio mate así como moldes de vidrio termorresistente o moldes con recubrimiento.

A ser posible, no emplee moldes de repostería claros de material brillante puesto que este tipo de moldes refractan la radiación térmica. De esta forma el calor alcanzaría con mayor dificultad la repostería por lo que ésta se doraría de forma irregular o insuficiente.
En situaciones adversas, es posible incluso que la repostería no se hornee lo suficiente.

Aire caliente plus

Vd. puede cocinar al mismo tiempo **en varios niveles**. Para colocar las bandejas, recomendamos:

1 bandeja =
listón portabandejas 1

2 bandejas =
listones portabandejas 1 + 3

3 bandejas =
listones portabandejas 1, 2 +4

Cuando prepare repostería, bizcochos o pan que contengan un alto contenido de humedad, no utilice más de 2 bandejas al mismo tiempo.

No deje el filtro de grasa delante de la boca de aspiración del ventilador, de lo contrario se prolongará el tiempo de cocción.

La temperatura de cocción es inferior a la empleada con la función Calentamiento de bóveda y solera . Observe las recomendaciones indicadas en la Tabla para repostería.

Calentamiento de bóveda y solera ⊟

> Utilice moldes mates oscuros.
> Los moldes de material claro y pulido proporcionan un dorado poco uniforme o muy débil en el molde,y, en circunstancias adversas, la repostería no termina de cocerse.

Seleccione el **nivel 1** ó **2**.

Información sobre indicaciones de recetas de libros de cocina o recetarios más antiguos

Debido a una modificación de las especificaciones normalizadas (la norma alemana DIN 44547 se sustituyó por la norma europea EN 60350) los ajustes de temperatura en los aparatos han sido sometidos a ligeros cambios.

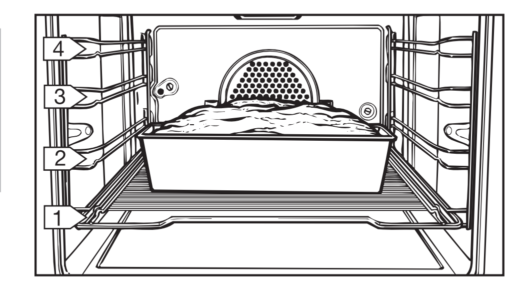
Consejos para hacer repostería

> Observe las indicaciones de la "Tabla para repostería" respecto a las temperaturas, los listones portabandejas y los tiempos recomendados.

La bandeja de repostería y la bandeja para asar no deben engrasarse ni cubrirse con papel especial para hornos antes de hornear debido a las propiedades antiadherentes de su superficie PerfectClean.
La repostería horneada se desprende fácilmente.
Únicamente se necesita papel especial para hornos para

– **masas que contengan disoluciones alcalinas** (p. ej. productos de repostería alemana), ya que la lejía de sosa utilizada para preparar esta masa puede originar daños en la superficie PerfectClean.
– **masas, que por su elevado porcentaje de clara de huevo se pegan fácilmente**, como p. ej. bizcocho, merengue o almendrados.

Coloque los **bizcochos de frutas** y **pasteles altos** en la bandeja para asar; de este modo, el horno se mantendrá más limpio.



Coloque las tartas en **moldes alargados** en diagonal en el horno. De este modo el reparto de calor en el molde es óptimo y se logra un resultado uniforme. Coloque los bizcochos en moldes siempre en el listón portabandejas 1.

Productos congelados

Para hornear **tartas, pizza o pan congelado** ajuste la temperatura más baja de las indicadas en el envoltorio. Hornee estos alimentos sobre la parrilla con papel especial para hornos y no sobre la bandeja de repostería o la bandeja de asar.
Estas últimas podrían deformarse de tal forma que no sería posible extraerlas del horno estando calientes. Cada utilización de las mismas conlleva una nueva deformación.

Productos congelados como p. ej. **patatas fritas**, **croquetas** o similares pueden cocinarse sobre la bandeja universal. Para garantizar una cocción que mantenga intactas las propiedades nutritivas de estos productos colóquelos sobre papel especial para hornos y ajuste la temperatura inferior de las indicadas por el fabricante. Remueva los alimentos varias veces.

El tratamiento y la preparación de alimentos de forma que conserven sus propiedades contribuyen al cuidado de la salud.

Por ese motivo, los pasteles, pizzas, patatas fritas, etc. únicamente deben dorarse y no hornearse hasta que adquieran una tonalidad marrón.

Para preparar pasteles y pastas manteniendo intactas las propiedades nutritivas de los alimentos y obteniendo un dorado homogéneo

- seleccione la **temperatura inferior** indicada en la tabla.
  No ajuste una temperatura superior a las indicadas en la tabla para repostería. Las temperaturas más elevadas reducen el tiempo de horneado pero, a menudo, tienen como consecuencia un grado de dorado muy irregular. En situaciones adversas es posible que la repostería no esté completamente horneada.

- Una vez transcurrido el **tiempo de cocción mínimo recomendado** compruebe si el producto de repostería está perfectamente hecho.
  Para ello, pinche la masa con una varilla de madera.
  Si no se adhiere ninguna partícula de masa húmeda, la repostería estará terminada.

Tabla para repostería

	Aire caliente plus		
	Temperatura en °C	Altura recomendada para bandejas	Tiempo en min
Masa batida			
Bizcocho fino, pastel de chocolate	150 – 170	1	60 – 70
Pastel de molde	150 – 170	1	65 – 80
Pastel de masa batida (bandeja)[1)]	150 – 170	1	25 – 40
Bizcocho de nueces (molde)	150 – 170	1	60 – 80
Tarta de frutas con merengue o baño de azúcar (bandeja)	150 – 170	1	45 – 50
Tarta de frutas (bandeja)	150 – 170	1	35 – 45
Tarta de frutas (molde)	150 – 170	1	55 – 65
Base de tartas [1) 3)]	150 – 170	1	25 – 30
Pasta y galletas [1) 3)]	150 – 170	1, 3 [4)]	20 – 25
Masa de bizcocho [1) 3)]			
Tartas (de 3 a 6 huevos) [1) 3)]	160 – 180	1	25 – 35
Base para tartas (2 huevos) [1) 3)]	160 – 180	1	20 – 25
Brazo de gitano [1) 3)]	160 – 180	1	20 – 25
Masa trabajada			
Base para tartas	150 – 170	1	20 – 25
Pastel tipo "Streusel"	150 – 170	1	45 – 55
Pastas y galletas [1) 3)]	150 – 170	1, 3 [4)]	15 – 25
Tarta de requesón	150 – 170	1	70 – 90
Tarta de manzana, cubierta[1)]	150 – 170	1	50 – 70
Tarta de albaricoque con baño de azúcar [1)]	150 – 170	1	55 – 75
Quiche [2)]	190 – 210	1	25 – 35
Masa de levadura/de requesón y aceite			
Dejar fermentar la masa	30 – 50	Base del interior del horno [5)]	15 – 30
Masa de levadura / de queso-aceite	150 – 170	1	50 – 60
Bollos	150 – 170	1	35 – 45
Pastel de frutas (bandeja)	160 – 180	1	40 – 50
Pan	160 – 180	1	40 – 50
Pan integral [2)]	170 – 190	1	50 – 60
Pizza (bandeja) [1) 3)]	170 – 190	1	35 – 45
Tarta de cebolla [1)]	170 – 190	1	35 – 45
Bollos de manzana	150 – 170	1, 3 [4)]	25 – 30
Masa cocida [1) 3)], Buñuelos de viento	160 – 180	1, 3 [4)]	30 – 40
Masa de hojaldre [1)]	170 – 190	1, 3 [4)]	20 – 25
Merengues [1)], Almendrados	120 – 140	1, 3 [4)]	25 – 50

Mientras no se indique lo contrario, los tiempos corresponden a un horno no precalentado.
En caso de un horno precalentado, los tiempos disminuyen hasta 10 minutos.

1) Precalentar el horno con calentamiento de bóveda y solera.
2) Precalentar el horno con aire caliente plus y con calentamiento de bóveda y solera.
3) Durante la fase de calentamiento debe desactivarse el Calentamiento rápido.

Calentamiento de bóveda y solera		
Temperatura en °C	Altura recomendada para bandejas	Tiempo en min
150 – 170	1	60 – 70
170 – 190	1	65 – 80
170 – 190	2	25 – 40
150 – 170	1	60 – 80
170 – 190	2	45 – 50
170 – 190	2	35 – 45
160 – 180	1	55 – 65
170 – 190	1	20 – 25
170 – 190	2	12 – 20
170 – 190	1	20 – 35
170 – 190	1	15 – 20
180 – 200	2	12 – 16
170 – 190	2	15 – 20
170 – 190	2	45 – 55
170 – 190	2	10 – 20
170 – 190	1	70 – 90
170 – 190	1	45 – 65
170 – 190	1	55 – 75
220 – 240	1	25 – 35
30 – 50	Base del interior del horno [5)]	15 – 30
160 – 180	1	50 – 60
170 – 190	2	35 – 45
180 – 200	2	40 – 50
180 – 200	1	40 – 50
190 – 210	2	50 – 60
190 – 210	1	30 – 40
180 – 200	1	25 – 35
160 – 180	2	25 – 30
180 – 200	2	25 – 35
190 – 210	2	15 – 25
120 – 140	2	25 – 50

4) Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería este suficientemente dorada antes del final del tiempo de cocción.

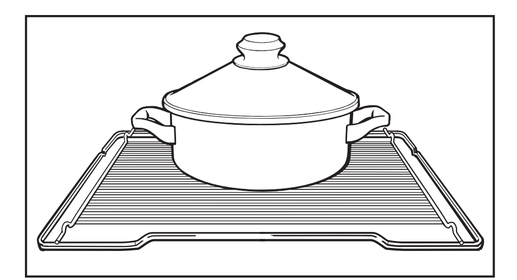
5) Coloque la parrilla sobre la base del interior del horno y ponga el recipiente encima.

Los datos indicados en la tabla son de carácter orientativo.

Para asar recomendamos Aire caliente plus ⊞.

También puede trabajar con la función Calentamiento de bóveda y solera ⊟.

Aire caliente plus ⊞:
Coloque el filtro de grasas cuando ase sobre la parrilla o con un recipiente abierto.



Recomendamos **asar en cazuela**, puesto que

- quedará suficiente jugo en la cazuela para preparar una salsa.
- El interior del horno permanecerá más limpio que asando sobre la parrilla.

Menaje

Es posible utilizar todo tipo de recipientes termorresistentes:
Cazuelas especiales para asar con tapa, cazuelas de barro, de vidrio refractario, bolsas para asar, etc.

El recipiente se coloca sobre la parrilla en el horno frío.

Excepción:
Para asar rosbif y solomillo deberá precalentarse el horno a la temperatura que se indique en la receta.

Alturas para los recipientes

Seleccione el **listón 1** para asar.

Excepción:
Con bóveda y solera ⊟ para asar aves hasta 1 kg, rostbif, solomillo, pescado, deberá utilizarse el listón 2.

Temperatura

Encontrará información sobre los **ajustes de temperatura** en la **tabla de asado**.

No seleccione una temperatura de asado superior a la indicada, ya que la carne se dorará, pero no se asará adecuadamente.

Con el **Aire caliente plus** ⊞ es suficiente una temperatura de asado aprox. 40 °C inferior a la temperatura con Calentamiento de bóveda y solera ⊟.

Ajuste en el caso de **asados a partir de 3 kg** una temperatura aprox. 10 °C inferior a la temperatura indicada en la tabla.
El proceso de asado se prolonga ligeramente pero la carne se asa uniformemente y no forma una capa crujiente de grosor excesivo.

Para **asar en la parrilla** ajuste una temperatura aprox. 20 °C inferior a la temperatura indicada para el asado en una cazuela.

Cuando se ase sobre la parrilla, coloque siempre en el horno la parrilla junto con la bandeja para asar.

Información sobre indicaciones de recetas de libros de cocina o recetarios más antiguos

Debido a una modificación de las especificaciones normalizadas (la norma alemana DIN 44547 se sustituyó por la norma europea EN 60350) los ajustes de temperatura en los aparatos han sido sometidos a ligeros cambios.

Tiempo de asado

El tiempo de asado depende del tipo, tamaño y grosor de la carne.

Para **calcular** el **tiempo de asado** multiplique el grosor de la carne con la indicación de tiempo por centímetros para el tipo de carne correspondiente:

Vacuno/Caza . . 15 min/cm – 18 min/cm

Cerdo/Ternera/
Cordero . . . . . . 12 min/cm – 15 min/cm

Rosbif/Solomillo . 8 min/cm – 10 min/cm

Ejemplo:
asado de vacuno, 8 cm de grosor;
8 cm x 15 min por cm = 120 min de tiempo de cocción

Consejos para el asado

El **dorado** se forma al final del tiempo de asado. La carne se dora de forma adicional si se retira la tapa del recipiente una vez transcurrida aprox. la mitad del tiempo de asado.

Una vez finalizado el proceso de asado extraer del horno el **alimento**, envolverlo en papel de aluminio y **dejarlo reposar** durante 10 minutos aprox.
De esta forma, al cortar la carne se perderá menos jugo del asado.

Asado en cazuela

Condimente la carne y colóquela en la olla. Unte mantequilla o margarina o rocíe la carne con aceite o grasa de cocina. En el caso de asados magros de gran tamaño (2 kg – 3 kg) y de aves con grasa deberá añadirse aprox. $^{1}/_{8}$ litro de agua.

Asar sobre la parrilla

Condimente la carne y colóquela sobre la parrilla o la bandeja de asar. Úntela con mantequilla o margarina, y póngala a asar. Durante el asado añada algo de líquido (agua, caldo, nata líquida).

Asado de aves

La piel de las aves se pondrá crujiente si, 10 minutos antes de finalizar el tiempo de asado, se unta la carne con agua ligeramente salada.

Asar carne ultracongelada

Podrá asar carne ultracongelada de 1,5 kg aprox. sin que sea necesario descongelarla previamente. El tiempo de asado se prolonga aprox. 20 minutos por cada kilogramo.

Tabla de asado

Platos	Nivel recomendado	Aire caliente plus [1]		Calentamiento de bóveda y solera [5]	
		Temperatura en °C [2]	Tiempo en min	Temperatura en °C [2]	Tiempo en min
Asado de vaca, 1 kg aprox.	1	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Solomillo de vacuno o rostbif, 1 kg aprox. [3]	1	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Asado de venado, 1 kg aprox.	1 [4]	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120
Asado de cerdo, aguja (1 kg aprox.)	1	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120
Asado de cerdo con chicharrones, 2 kg aprox.	1	150 – 170	160 – 180	180 – 200	120 – 150
Chuletas de Sajonia, 1 kg aprox.	1	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70
Asado de carne picada, 1 kg aprox.	1	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80
Asado de ternera, 1 ,5 kg aprox.	1 [4]	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Pierna de cordero, 1,5 kg aprox.	1	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120
Lomo de cordero, 1,5 kg aprox. [3]	1	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Aves (0,8 – 1 kg)	1 [4]	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Aves, 2 kg aprox.	1	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Aves con relleno, 2 kg aprox.	1	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130
Aves, 4kg aprox.	1	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Pescado entero 1,5 kg aprox.	1 [4]	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

En caso de que no se indique lo contrario, los tiempos son válidos para un horno sin precalentar.

1) Colocar el filtro de grasas.
2) Valores de temperatura para la preparación en una cazuela tapada
   Si el asado se prepara sobre la parrilla deberá ajustarse una temperatura 20 °C inferior.
3) Precalentar el horno.
4) Listón portabandejas 2 para la función Calentamiento de bóveda-solera.
5) Para asar recomendamos la función Aire Caliente Plus.
   También puede trabajar con las funciones Calentamiento de bóveda y de solera.

Los datos indicados en la tabla son de carácter orientativo.

Para asar al grill cierre la puerta del horno.
De lo contrario, los vahos calientes que salen no serán conducidos automáticamente a través del ventilador de refrigeración para enfriarse y podrían calentar los elementos de manejo, produciendo un riesgo de sufrir quemaduras.

Funciones

Grill

Para gratinar y asar al grill alimentos de menor grosor.

Asar al grill con recirculación de aire

Para asar al grill piezas de mayor tamaño, como p. ej. aves, redondos.

Para asar al grill con recirculación de aire, coloque el filtro de grasas.

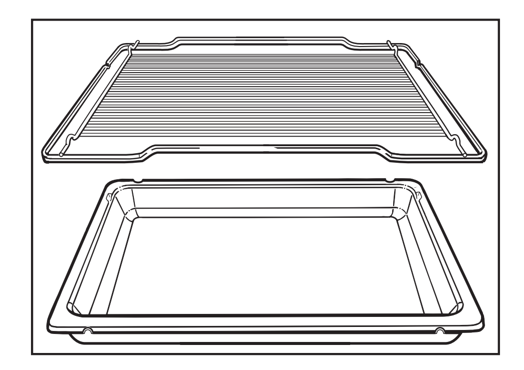
Preparar las piezas para asar al grill

Lave la carne rápidamente bajo agua fría corriente y séquela bien. No añada sal a las piezas de carne antes de asarlas al grill, puesto que de lo contrario soltarían el jugo.

Puede untar la carne magra con aceite. Otros tipos de grasa se oscurecen fácilmente o producen humo.

Los pescados de poco grosor o en rodajas se limpian añadiéndoles sal y unas gotas de limón.

Asar al grill sobre la parrilla



- Coloque la parrilla sobre la bandeja para asar.
- Coloque las piezas para asar.
- Elija la función y la temperatura.
- Precalentar la resistencia calefactora de grill durante 5 minutos aprox. con la puerta del aparato cerrada.
- Introduzca los alimentos para asar al grill en el horno y cierre la puerta.
  Piezas de menor grosor =
  nivel 3 ó 4
  Piezas de mayor tamaño =
  nivel 1 ó 2
- Deles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado.

Temperatura

Alimentos de menor grosor
(p. ej. chuletillas, bistec) . . máxima (⊡)

Alimentos de mayor grosor
(p. ej. aves, redondo) . . . . 240 °C

Encontrará más información en la tabla de grill.

Si durante el proceso de asado al grill ya se hubiera dorado mucho la superficie de las piezas grandes y el interior aún no estuviera en su punto, podrá disminuir la temperatura.

Tiempo de asado al grill

El **asado al grill** tiene una duración en caso de

- filetes de carne o pescado de poco grosor de 6 min a 8 min aprox. por lado,
- piezas de mayor grosor algo más de tiempo,
- redondos 10 minutos aprox. por cm de diámetro.

Consejos para asar al grill

Procure que se asen al grill al mismo tiempo piezas del mismo tamaño, para que los tiempos de asado no varíen demasiado.

Cuando desee comprobar hasta qué punto está hecha la carne, presione con una cuchara sobre la misma:

- Si cede mucho, el interior está aún rojo ("poco hecho").
- Si cede poco, el interior está rosa ("medio hecho").
- Si apenas cede, la carne está hecha por completo ("muy hecha").

Precalentar la resistencia calefactora de grill durante 5 minutos aprox. con la puerta del aparato cerrada.

Platos al grill	**Nivel recomen-dado**	**Grill**		**Grill con recirculación de aire** [1)]	
		Ajuste de temperatura	**tiempo total en min**[2)]	**Temperatura en °C**	**tiempo total en min**[2)]
Piezas delgadas					
Filetes de buey	3 ó 4 [3)]	máximo ()	10 – 16	220	10 – 16
Pinchos de carne	3	240 °C	25 – 30	220	25 – 30
Pinchos de pollo	3	240 °C	20 – 25	200 – 220	20 – 25
Escalope	3 ó 4 [3)]	máximo ()	12 – 18	220	18 – 20
Hígado	3 ó 4 [3)]	máximo ()	8 – 12	220	10 – 14
Hamburguesas	3 ó 4 [3)]	máximo ()	14 – 20	220	16 – 20
Salchichas para asar	3 ó 4 [3)]	máximo ()	10 – 15	220	8 – 12
Filete de pescado	3 ó 4 [3)]	máximo ()	12 – 16	220	12 – 16
Truchas	3 ó 4 [3)]	máximo ()	16 – 20	220	20 – 25
Tostadas	3 ó 4 [3)]	máximo ()	2 – 4	220	3 – 5
Sandwich mixto	3 ó 4 [3)]	máximo ()	7 – 9	220	4 – 6
Tomates	3 ó 4 [3)]	máximo ()	6 – 8	220	6 – 8
Melocotones	3	máximo ()	6 – 8	220	7 – 10
Piezas de mayor diámetro					
Pollo (aprox. 1 kg)	1 [4)]	240 °C	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Redondo, ∅ 7 cm , (aprox. 1 kg)	1	240 °C	75 – 85	200	75 – 85
Codillo de cerdo (1 kg aprox.)	1	240 °C	100 – 120	200	100 – 120
Rostbif, solomillo de vacuno, 1 kg aprox.	1	–	–	250	25 – 35

1) Colocar el filtro de grasas.
2) Dar la vuelta a la pieza cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.
3) Seleccionar la altura para bandejas dependiendo del grosor del alimento.
4) Listón portabandejas 2 al asar al grill con recirculación de aire .

Los datos indicados en la tabla son de carácter orientativo.

Descongelar

También podrá utilizar el horno para descongelar alimentos.

Para ello, utilice la función **Aire caliente plus** con un ajuste de temperatura de hasta **50 °C** como máximo.

Las propiedades de los alimentos se conservan especialmente, descongelándolos a una temperatura mínima (30 °C).

Advertencia:

– Saque el alimento ultracongelado de su envoltorio y colóquelo sobre una bandeja o en una fuente para descongelarlo.

– Para descongelar aves, utilice la parrilla con la bandeja para asar.
De este modo, la pieza quedará separada del líquido que vaya soltando durante la descongelación.

Procure un máximo de higiene, especialmente cuando descongele aves. No utilice en ningún caso el líquido que suelta la pieza durante la descongelación. ¡Riesgo de salmonelosis!

– La carne, las aves o el pescado no requieren una descongelación completa antes de cocerse.
Es suficiente permitir que se descongelen por la superficie, para que puedan sazonarse.

Tiempos para descongelar

Los tiempos se elegirán en función del tipo y el peso de la pieza:

Pollo, 800 g	90 min – 120 min
Carne, 500 g	60 min – 90 min
Carne, 1 000 g	90 min – 120 min
Salchichas, 500 g.	30 min – 50 min
Pescado,1 000 g	60 min – 90 min
Fresas, 300 g	30 min – 45 min
Pastel de poca altura, 500 g	20 min – 30 min
Pan, 500 g	30 min – 50 min

Para cocinar recomendamos los siguientes tipos de funciones:
– Aire caliente plus
– Calentamiento de bóveda y solera

Vd. puede utilizar el siguiente **menaje**: Recipientes de vidrio refractario, vajilla de porcelana, cazuela de barro, cacerolas con asas termorresistentes.

- Sitúe la parrilla en el **listón portabandejas 1** y coloque el recipiente encima de la misma.
- Seleccione la **función** y la **temperatura**:

Aire caliente plus . 170 °C – 190 °C
Calentamiento de bóveda
y solera . . . . 180 °C – 200 °C

Tiempos para cocinar

Plato combinado . . . . . 70 min – 90 min
Soufflé . . . . 40 min – 60 min

Consejos para cocinar

Tape los alimentos,que se suelen guisar o rehogar, como p. ej. patatas, verduras.
De este modo, evitará que se reseque la comida. Si no tiene a mano ninguna tapadera, puede cubrirlos con papel apergaminado (papel vegetal) húmedo.

Los alimentos se cocinan sin tapadera, cuando se quiera que estén bien tostados, con una capa crujiente, como p. ej. carnes, gratinados.

Para cocinar, también puede **colocar los recipientes uno encima de otro**. La tapadera del recipiente que se encuentre más abajo se colocará al revés. Coloque en la parte superior los alimentos que deban dorarse.

Preparar platos precocinados

Para la preparación de platos congelados (véase tabla) puede utilizar la función **Calentamiento rápido**.

- Seleccione la función calentamiento rápido.
- Seleccione la temperatura.
- En cuanto se apague el piloto de temperatura, introduzca el alimento en el horno precalentado.

No es necesario cambiar a otra función del horno.

Preste atención a las indicaciones del fabricante en el envoltorio respecto a las temperaturas, los tiempos de cocción y las alturas para bandejas.

Para la preparación de alimentos congelados sólo se puede utilizar una altura. En caso de que se cocine de forma simultánea en varias alturas, seleccione "Aire caliente plus".

Hornee pasteles o pizzas ultracongeladas sobre la parrilla tapados con papel de cocinar, y no sobre la placa de cocción o en la bandeja para asar.

Estas últimas podrían deformarse de tal forma que no sería posible extraerlas del horno estando calientes. Cada utilización de las mismas conlleva una nueva deformación.
Productos ultracongelados tales como las patatas fritas, las croquetas u otros productos similares pueden ser calentados sobre la placa de cocción o sobre la bandeja para asar.

Ejemplos de platos precocinados

Plato	Temperatura en °C *	Altura recomendada para bandejas desde abajo *	Tiempo en min	Observación
Patatas, macarrones o verduras gratinados	250	1 ó 2	20 – 25	Plato en molde de soufflé
Lasaña, canelones	190	1 ó 2	35 – 40	Envoltorio abierto
Baguette rellena, panecillos rellenos	200	1 ó 2	12 – 15	abierto sobre la parrilla con papel especial para hornos
Pizza con cocción previa	200	1 ó 2	12 – 20	abierto sobre la parrilla con papel especial para hornos
Mini-pizza, precocinada	220	1 ó 2	8 – 10	abierto sobre la parrilla con papel especial para hornos
Tortitas de patatas, "rösti" de patatas ralladas, croquetas	220	1 ó 2	12 – 20	abierto sobre la parrilla con papel especial para hornos
Brezel	220	1 ó 2	12 – 15	abierto sobre la parrilla con papel especial para hornos

* Preste atención a las indicaciones del fabricante en el envoltorio.

El modo de funcionamiento de calentamiento rápido no es adecuado para los procesos comunes de preparación de repostería y cocción.

Cocción con proceso de dorado

La función del horno Cocción con proceso de dorado es idónea para la cocción de soufflés y gratinados, que deben obtener una superficie crujiente.

Plato	Temperatura en °C	Tiempo en min	Altura recomendada para bandejas desde abajo
Lasaña	200	45 – 60	1
Patatas gratinadas	190	55 – 65	1
Soufflé de verduras	190	55 – 65	1
Gratinado de pasta	190	40 – 50	1

En la tabla se indican algunos ejemplos de utilización. Para la preparación de otras recetas puede tomar como referencia las temperaturas e indicaciones de tiempos para la función "Calentamiento de bóveda y de solera".

⚠ No utilice jamás un aparato a vapor para la limpieza de este aparato. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

Frontal del aparato

Elimine la suciedad del frontal del aparato inmediatamente.
Si deja la suciedad durante largo tiempo, es posible que no pueda retirarla y las superficies podrían decolorarse o deformarse.

Limpie el frontal del aparato con una bayeta limpia, un detergente suave y agua caliente, o bien con un paño de microfibra limpio y húmedo. A continuación, séquelo con un paño suave.

Las superficies pueden sufrir arañazos con facilidad. y éstos podrían hacer que en determinadas circunstancias el cristal se rompiese.
Todas las superficies pueden cambiar de color y forma si son tratadas con productos de limpieza inadecuados.

¡Evite daños en las superficies! Nunca utilice para la limpieza

– productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros,
– productos de limpieza descalcificadores,
– productos de limpieza abrasivos, líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
– productos de limpieza que contengan disolventes,
– productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
– productos de limpieza para lavavajillas,
– sprays para hornos,
– limpiacristales,
– cepillos y esponjas duros y abrasivos, como p. ej. los especiales para ollas
– espátulas afiladas.

Accesorios

Bandeja de repostería, bandeja para asar

La superficie esmaltada de estas piezas tiene un **acabado PerfectClean**.

Observe las instrucciones de limpieza y de cuidado en el capítulo "Esmalte con acabado PerfectClean".

Parrilla, listones portabandejas

La superficie cromada de estas piezas tiene un **acabado PerfectClean**.

Para proceder a la limpieza de la parrilla y de los listones portabandejas deberá atenerse a las indicaciones de limpieza y mantenimiento válidas para el esmalte con acabado PerfectClean, véase capítulo con el mismo nombre.

Filtro de grasas

Limpie el filtro de grasas con agua caliente y detergente o en el lavavajillas.

Al lavar el filtro de grasas en el lavavajillas, obtendrá mejores resultados si lo coloca de forma horizontal.
Dependiendo del detergente utilizado en el lavavajillas, el filtro puede cambiar de color de forma permanente, sin embargo, esto no perjudica el buen funcionamiento del mismo.

Esmalte con acabado PerfectClean

Las **superficies esmaltadas** de
– el interior del aparato,
– la bandeja de repostería,
– la bandeja para asar
están tratadas mediante el novedoso procedimiento de **acabado PerfectClean**.

Las superficies con acabado PerfectClean destacan por un excelente **efecto antiadherente** y su extraordinaria **fácil limpieza** en comparación con los esmaltes para hornos empleados hasta ahora.

Resulta aún más fácil y sencillo retirar los alimentos preparados y eliminar los restos después de procesos de asado o repostería.

Para asegurarse de las ventajas de antiadherencia y limpieza fácil durante mucho tiempo, observe las siguientes **indicaciones de limpieza**.

El cuidado de las superficies con acabado PerfectClean es comparable con el cuidado del vidrio. Si no está seguro de si un producto o utensilio de limpieza es adecuado para PerfectClean considere si lo podría utilizar para limpiar los cristales sin dañarlos.
Igual que sobre las bandejas con esmalte común, puede cortar y partir los alimentos sobre superficies con PerfectClean.

Antes de proceder a limpiar el horno, dejar que se enfríe primero. ¡Peligro de sufrir quemaduras!

En caso de **suciedad normal** se aconseja limpiar las superficies PerfectClean con una esponja para vajilla, agua caliente y jabón.
Para facilitar la limpieza ponga los restos adheridos a remojo en agua con jabón durante unos minutos.
Si fuese necesario utilice un estropajo.

A continuación aclare las piezas con abundante agua. El agua debe deslizarse de la superficie. Los restos de jabón obstacularizarían este efecto.

Los casos de **suciedad resistente** requieren mayor esfuerzo.

Antes de limpiar con spray para hornos, retire la pared posterior y la chapa de bóveda con esmalte catalítico ya que éste resultará dañado por el spray para hornos.

Espere hasta que las superficies a limpiar se hayan enfriado a temperatura ambiente. A continuación, aplique el spray para hornos y déjelo actuar durante pocos minutos (10 minutos aprox.). Una vez transcurrido este tiempo, si resultase necesario, es posible tratar adicionalmente la superficie con un estropajo sin haber eliminado la capa de spray.
Repita estos pasos si fuese preciso.
Después de utilizar el spray para hornos, limpie las superficies con agua y séquelas.

Para eliminar **restos incrustados** puede utilizar también un rascador de cuchilla o un estropajo de acero inoxidable (p. ej. Spontex).

Con los productos mencionados siempre será posible limpiar la superficie perfectamente y sin dañarla.

Para garantizar el **uso óptimo** es importante limpiar las superficies después de cada uso conservando así las ventajas antiadherentes sin limitaciones.
El efecto disminuirá si la superficie PerfectClean está cubierta por los restos de utilizaciones anteriores.
Si no se realizan procesos de limpieza regulares, la suciedad acumulada originaría trabajos de limpieza que requerirían mucho esfuerzo.

Para no causar daños permanentes en las superficies PerfectClean evite el uso de:
- productos de limpieza abrasivos, productos de limpieza especiales para placas de cocción de vitrocerámica,
- lana de acero,
- estropajos abrasivos, como p.ej. estropajos especiales para cazuelas, aquellos que contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- spray para hornos sobre super ficies PerfectClean a temperaturas elevadas o durante un tiempo prolongado,
- limpieza en el lavavajillas.

Incluso en superficies con acabado PerfectClean dañadas por el mantenimiento incorrecto, la adherencia y la facilidad de limpieza siguen resultando tan buenas como en superficies esmaltadas de cuidado sencillo.

Observe además:

- Suciedad, como p. ej. el zumo de fruta o la masa de pasteles de moldes que no cierren correctamente pueden eliminarse mejor cuando el horno esté aún templado.
- Si se derrama zumo de frutas, pueden producirse alteraciones del color del esmalte con efecto duradero.
  Después de un proceso de asado pueden formarse también zonas mates duraderas en la bandeja para asar. Sin embargo, estas manchas no influyen en las propiedades del acabado. No intente eliminar estas manchas a toda costa.
  Emplee únicamente los metodos de ayuda descritos.
- Gracias al color gris claro de la esmaltación, el interior del horno resulta muy claro y ofrece una visión óptima de los alimentos.
  También resulta fácil detectar y eliminar posibles suciedades después de realizar procesos de asado o repostería.

Esmalte catalítico

La **pared posterior** y **la chapa de bóveda** está recubierta con **esmalte catalítico** gris oscuro que se limpia automáticamente a altas temperaturas, desprendiéndose de salpicaduras de grasa y aceite. Cuanto más alta sea la temperatura mayor eficacia tendrá el proceso.

> El revestimiento catalítico pierde sus características autolimpiantes a través de
> – productos de limpieza abrasivos,
> – cepillos o estropajos que puedan rayar la superficie,
> – spray para hornos.
> Por ello, antes de limpiar el acabado PerfectClean con un spray para hornos, retire la pared posterior del horno y la chapa de bóveda .

Los **restos de especias, azúcares y similares** no quedan eliminados por el proceso catalítico y requieren una limpieza a mano. Para ello puede extraerse la pared posterior.
Para la limpieza utilice agua caliente con jabón y un cepillo suave.

Las salpicaduras de grasa y aceite en la pared posterior y la chapa de bóveda se eliminan calentando el horno.
Para ello:

- Extraiga los accesorios del interior del horno.
- Elimine la suciedad más incrustada del interior del horno y de la cara interior de la puerta antes de comenzar a limpiar. Así evitará que la suciedad se queme.
- Seleccione Aire caliente plus [⚘+].
- Ajuste la temperatura máxima.

Mantenga el horno en funcionamiento durante 1 hora aprox. La duración depende del grado de suciedad.

> Si la pared posterior y la chapa de bóveda estuviera muy manchada de grasa y aceite, durante el proceso de limpieza podría formarse una película en el horno.

- Para finalizar, limpie las superficies PerfectClean y la cara interior de la puerta.

En aparatos con reloj programador puede ajustar la desconexión automática de este proceso de cocción, véase "Introducir el tiempo de cocción".

Las utilizaciones posteriores del horno a temperaturas altas contribuyen a la paulatina desaparición de la suciedad restante.

> En el caso de que el recubrimiento catalítico de la pared posterior o de la chapa de bóveda haya perdido su eficacia, p. ej. debido a un uso inadecuado o a un elevado grado de suciedad, podrá adquirir piezas nuevas a través de su distribuidor Miele o del Servicio Post-venta Miele S.A. de C.V..

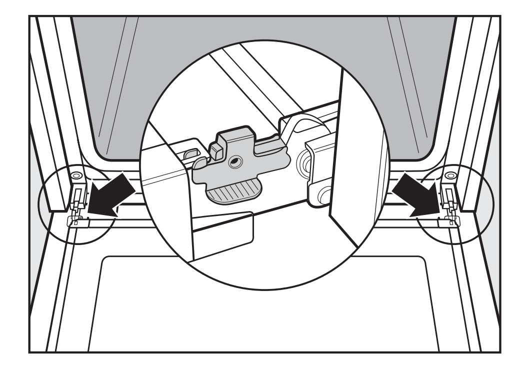
Interior del aparato

Para facilitar la limpieza es posible

- retirar la puerta del aparato,
- desmontar la puerta del aparato,
- extraer los listones portabandejas,
- extraer la pared posterior, la chapa de bóveda y las paredes laterales.

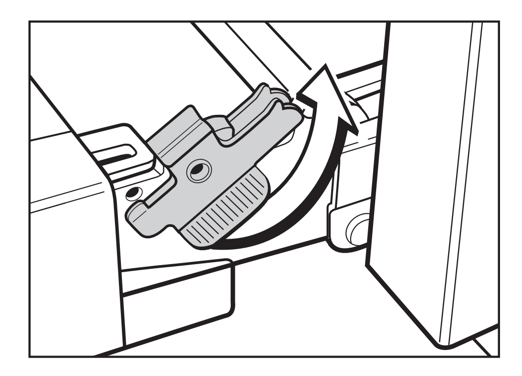
Quitar la puerta del horno

La puerta del aparato está unida a las bisagras de la puerta mediante soportes.



Antes de poder retirar la puerta de estos soportes es necesario desbloquear los estribos de bloqueo en ambas bisagras de la puerta.

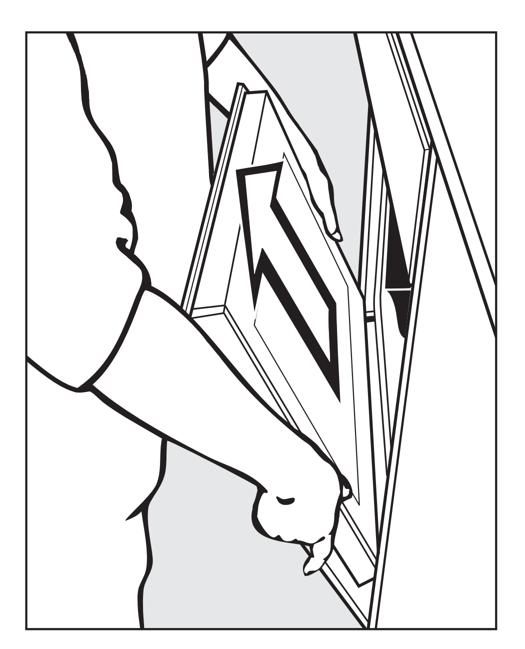
- Abra la puerta por completo.



- Desbloquee los estribos de bloqueo en ambas bisagras de la puerta mediante un movimiento giratorio inclinando los estribos hasta el tope.

> En ningún caso debe retirarse de los soportes la puerta en posición horizontal ya que éstos rebotarán dañando el aparato y causando posibles lesiones.

- A continuación, cierre la puerta completamente.



- Coja la puerta por los laterales y extráigala de los soportes tirando hacia arriba.

No levante la puerta por el tirador ya que éste podría romperse y los cristales de la puerta se podrían deteriorar.

Tenga cuidado de que la puerta no se atasque al retirarla.

Desmontar la puerta del aparato

La puerta del horno está protegida en todo su contorno por medio de juntas contra la penetración de vahos.

Si, a pesar de ello, en circunstancias adversas aún penetrasen condensados en el espacio entre los cristales de la puerta, podrá desmontar la misma, si fuera necesario, para limpiar las caras interiores de los cristales.

¡Para la limpieza de superficies de vidrio, no utilice productos abrasivos ni esponjas duras, cepillos o espátulas afiladas! Podrían rayar la superficie.

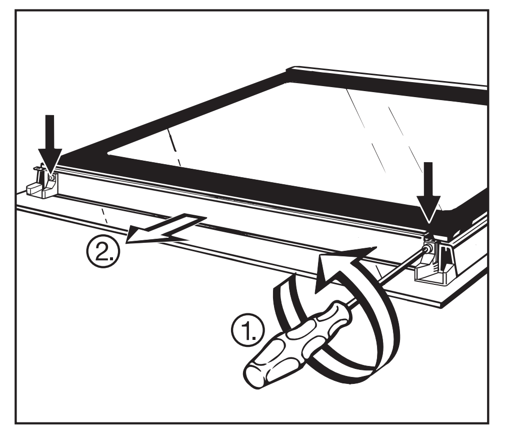
No utilice sprays para hornos. La superficie de los perfiles de aluminio se dañaría.

Preste atención a que, después de la limpieza, vuelva a colocar los cristales en la posición correcta, ya que las distintas caras de los cristales llevan un recubrimiento diferente. Las caras orientadas hacia el interior del horno reflejan el calor.

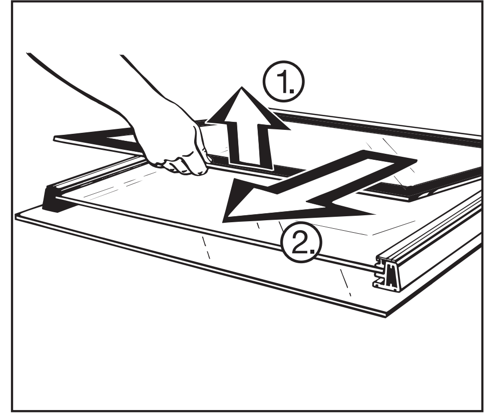
Guarde los cristales desmontados en un lugar seguro para evitar que se rompan.

> En cualquier caso es necesario quitar la puerta antes de desmontarla.

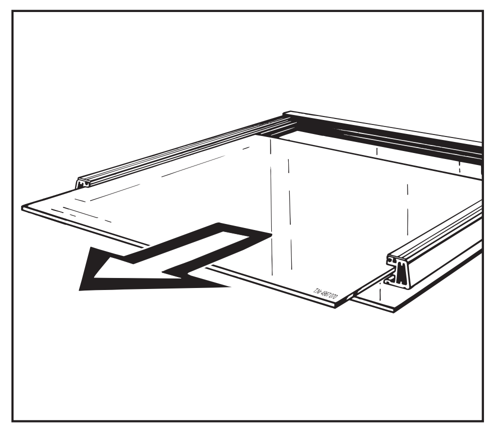
- Coloque la puerta sobre un apoyo suave (p. ej. un paño de cocina), para evitar que se raye. Es conveniente que el tirador de puerta se quede fuera del canto de la mesa para que el cristal apoye en toda su superficie de la misma y que no se rompa durante la limpieza.



- Soltar los tornillos con un destornillador Torx, y quitar las guías así como el listón con la junta.



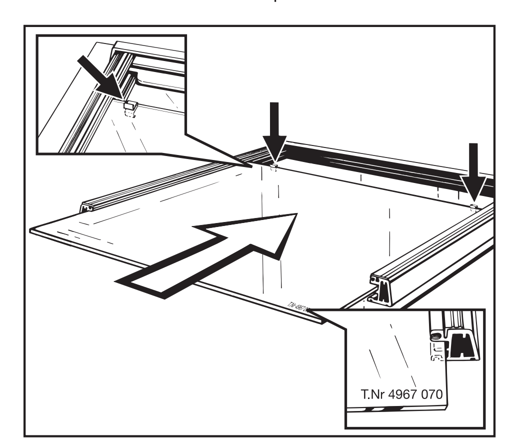
- Levante **ligeramente** el cristal interior y extráigalo.



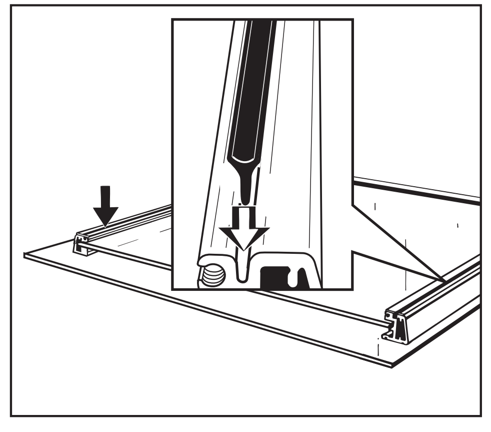
- Extraer el cristal hacia delante.

En determinadas circunstancias es posible que se suelten las juntas perfiladas montadas en el extremo superior del cristal, a la derecha e izquierda, cerca de los carriles guía. Estos perfiles aseguran el cristal para que no se mueva en el cerco.

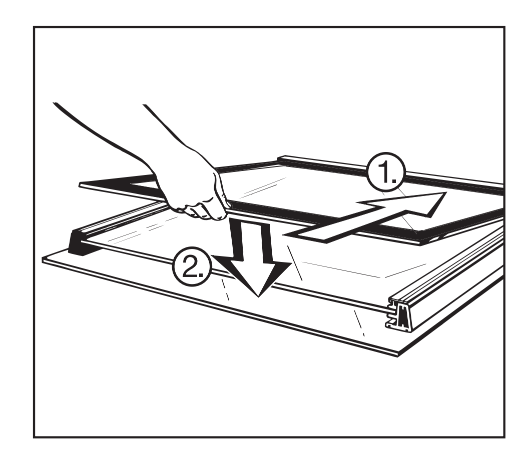
- Limpie el cristal y las demás piezas y vuelva a montar la puerta.



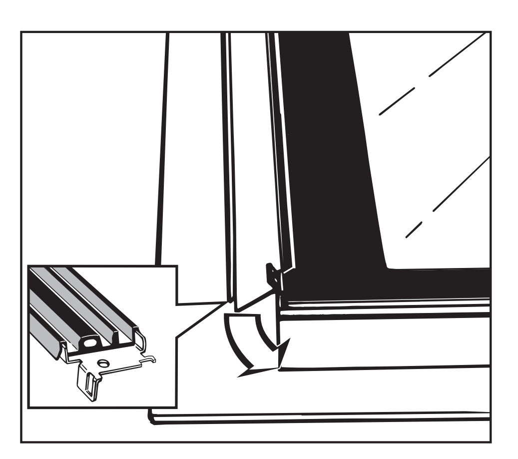
- Introduzca el cristal central hasta el final, el número de material impreso se debe poder leer en la esquina inferior derecha. Colocar las juntas perfiladas e introducir el cristal hasta el fondo.



- Coloque las juntas laterales para el cristal interior en las ranuras previstas para ello.

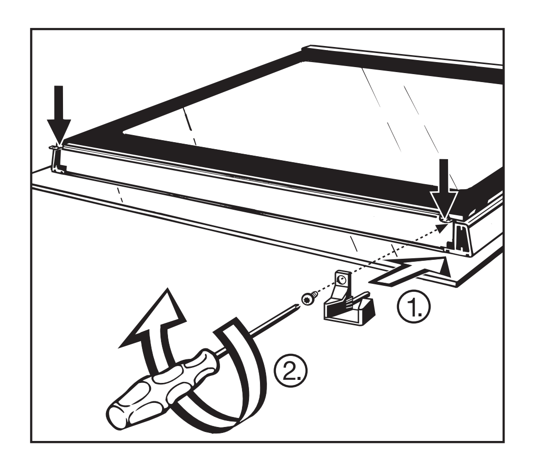


- Monte el cristal interior con los rótulos hacia abajo.
  Al mismo tiempo debe tener cuidado de que las juntas laterales no se muevan y que se introduzca el cristal lo más posible.



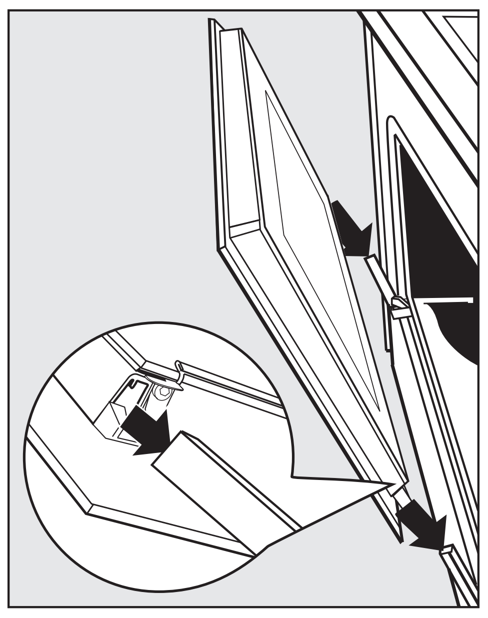
- Coloque el listón con la junta delante de los cristales.

La posición correcta de las juntas garantiza que durante los procesos de cocción no puedan penetrar los vahos en la puerta.



- Coloque las guías y vuelva a atornillar el listón.

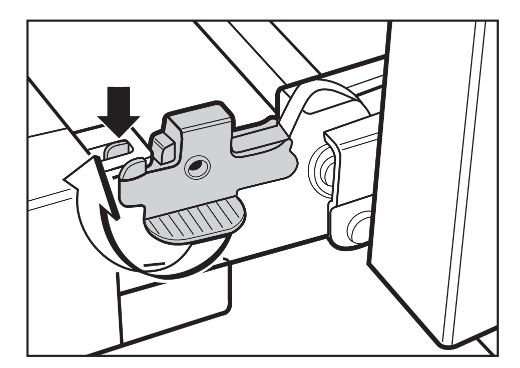
Colocación de la puerta del horno



- Sujete la puerta por los laterales y colóquela sobre los soportes de las bisagras.

Preste atención a que la puerta no se atasque.

- Abra la puerta por completo.

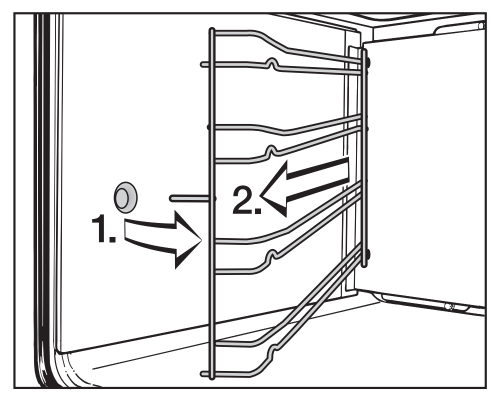


- Bloquee nuevamente ambos estribos de bloqueo girándolos hasta el tope, quedando así en posición horizontal. Observe que la pestaña situada en el estribo de bloqueo enganche en la lengüeta de la puerta.

Es imprescindible bloquear de nuevo los estribos de bloqueo una vez finalizada la limpieza puesto que, de lo contrario, la puerta podría desprenderse de los soportes y dañarse.

Extracción de los listones portabandejas

Las resistencias calefactoras deben estar desconectadas y frías.
¡Peligro de sufrir quemaduras!



- Para liberar los listones portabandejas hacia fuera del soporte frontal (1.).
- Para quitar los listones portabandejas hacia fuera de la parte posterior del horno (2.).

El **montaje** se realiza en el orden inverso. Monte las piezas con cuidado.

Extraiga la pared posterior y la chapa de bóveda

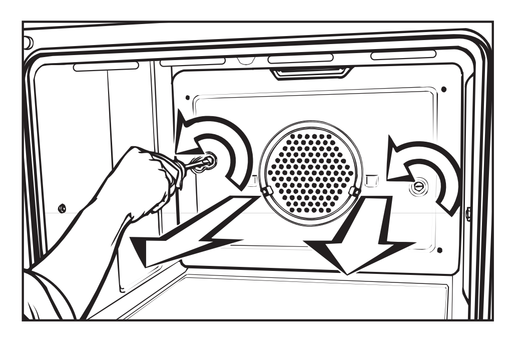
> Las resistencias calefactoras deben estar desconectadas y frías.
> ¡Peligro de sufrir quemaduras!

Si el estado de suciedad lo requiere puede extraer también las piezas con revestimiento catalítico para limpiarlas.

Siga las indicaciones de limpieza y mantenimiento.

– Pared posterior

■ Extraiga los listones portabandejas.



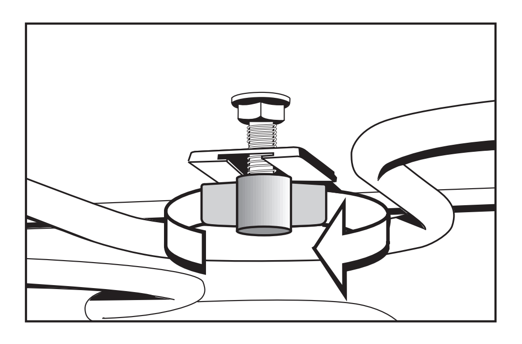
■ Suelte los tornillos de la pared posterior y extráigala.

> Nunca ponga en funcionamiento el horno sin la pared posterior instalada. ¡Existe un alto riesgo de sufrir lesiones!

El **montaje** se realiza en el orden inverso. Monte las piezas con cuidado.

– Chapa de la bóveda

■ Extraiga los listones portabandejas.



■ Suelte las tuercas de mariposa.

> No fuerce la resistencia calefactora al abatirla hacia abajo, ya que ésta puede resultar dañada.

■ Extraiga la chapa de bóveda.

El **montaje** se realiza en el orden inverso. Monte las piezas con cuidado.

Los trabajos de instalación y mantenimiento, así como las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por un técnico autorizado.
La realización incorrecta de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación puede conllevar graves peligros para el usuario de los que el fabricante no se hará responsable.

Sin embargo, Vd. podrá solucionar las siguientes pequeñas anomalías:

¿Qué hacer si . . .

. . . el horno no se calienta?

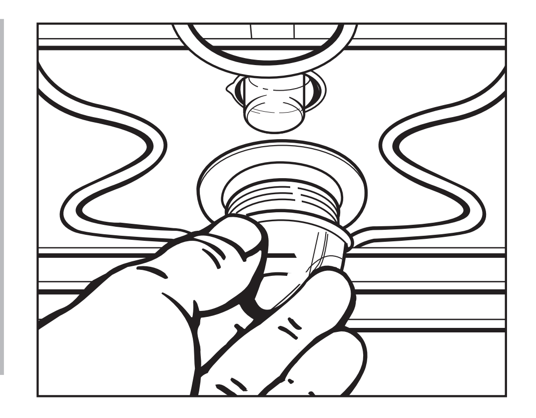
Compruebe:

- si ha seleccionado un tipo de función **y** una temperatura.
- si ha saltado el fusible de la instalación eléctrica de la vivienda. En tal caso, llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta.

. . . la resistencia calefactora funciona, pero no la iluminación del horno?

Las lámparas están defectuosas.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica. Para ello, desenchufe la clavija del aparato o desconecte el fusible de la instalación eléctrica de la vivienda.



- Desatornille la tapa de la lámpara y la junta.
- Cambie la lámpara.
  220 V~, 25 W, E 14, resistencia térmica hasta 300 °C.
- Volver a atornillar la tapa de la lámpara y la junta.

El **montaje** se realiza en el orden inverso. Monte las piezas con cuidado.

. . . después de un proceso de cocción, se oye un ruido como si el horno continuara en funcionamiento?

¡No se trata de ninguna anomalía!
La turbina del aire frío continúa en funcionamiento durante algún tiempo después de haber finalizado el proceso, para que no se deposite humedad en el interior del horno, en el panel de mandos o en el armario de alojamiento. Cuando desciende la temperatura hasta un valor determinado, la turbina del aire frío se desconecta automáticamente.
La temperatura desciende más rápido, si se abre la puerta del horno parcialmente o del todo.

. . . el bizcocho / pastel no se ha hecho todavía, a pesar de haberse seguido los tiempos indicados en la "Tabla para repostería"?

Compruebe:

- si se ha seleccionado la temperatura de cocción correcta,
- si ha modificado la receta. Si se añade más líquido o más huevos, se requiere más tiempo de cocción, debido a que la masa está más húmeda,
- si al asar / hornear con la función aire caliente plus ⊞ el filtro de grasa se encuentra colocado delante de la boca aspiradora de la turbina. En tal caso, el tiempo de cocción se prolongará unos 10 minutos - 15 minutos.

. . . el bizcocho / pastel presenta un dorado desigual?

Siempre existe un cierto grado de variación en el dorado.

En caso de existir una diferencia muy marcada en el dorado, compruebe al cocinar con:

aire caliente plus ⊞:
– si la temperatura seleccionada es demasiado elevada.
– si se encuentra colocado el filtro de grasa delante del ventilador.
– si se ha seleccionado la altura para bandejas adecuada.

calentamiento de bóveda y solera ⊟:
– de qué material y de qué color es el molde: no son muy aconsejables los moldes de colores claros, pulidos y de paredes finas.
– si se ha seleccionado la altura para bandejas adecuada.

. . . aparecen manchas de color óxido en el esmalte catalítico?

Al asar en parrilla, parte de las partículas de los condimentos son arrastradas por la corriente de aire, quedando depositadas en las paredes interiores. Tales manchas no desaparecen con la catálisis; hay que quitarlas con agua caliente, con algún detergente para lavavajillas y un cepillo de cerdas suaves.

. . . si se ha interrumpido la corriente y en el display del reloj programador en lugar de la hora parpadean"12:00" y el triángulo ▲ bajo el símbolo ◷?

La interrupción de la corriente ha borrado todos los tiempos introducidos.

- Debe introducirse de nuevo la hora actual y, en su caso, los tiempos de cocción introducidos.

. . . si al detener la señal acústica con la tecla ⏶ aparece en el display del reloj programador "0:00"?

¡No es ninguna anomalía!
Después de un breve espacio de tiempo aparece la hora.

En caso de anomalías, que no pueda solucionar Vd. mismo, informe

– su distribuidor Miele

o

– al Servicio Post-venta Miele S.A. de C.V.

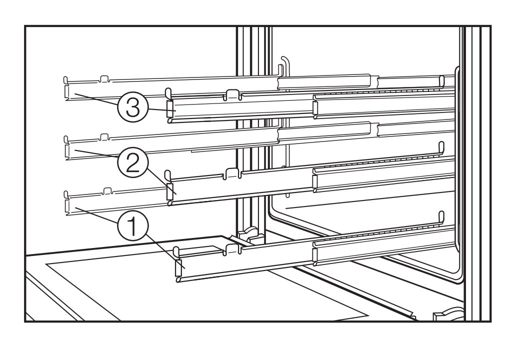
El Servicio Post-venta le solicitará el modelo y número de referencia de su aparato, para facilitar la rápida solución de cualquier consulta o anomalía.

Ambos datos los encontrará en la placa de características de su aparato que se puede ver debajo de la boca del horno cuando se abre la puerta.

Accesorios especiales

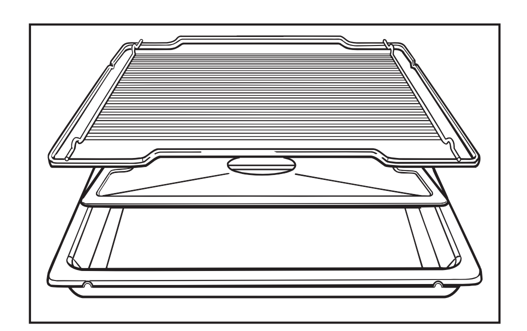
Podrá adquirir los accesorios especiales a través de los distribuidores de Miele o del Servicio Post-venta Miele.

Guías telescópicas HCE 62



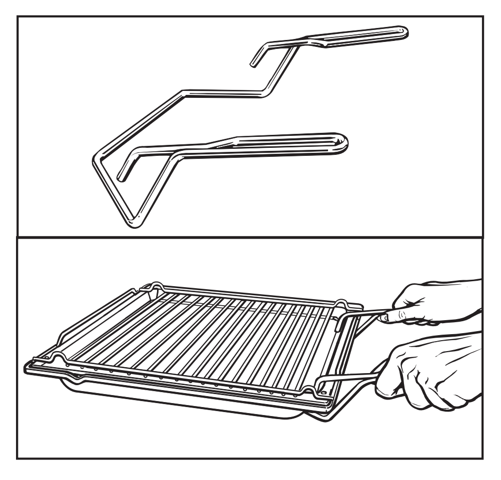
Las guías telescópicas ofrecen tres posibles niveles para bandejas.
Es posible extraer completamente del horno la bandeja de cada nivel lo que facilita el control de los alimentos que se están cocinando.

Complemento antisalpicaduras



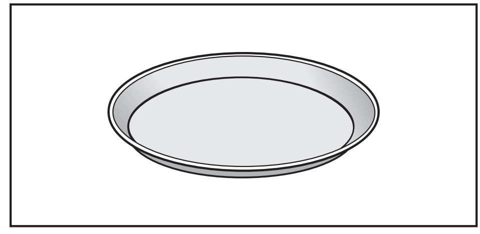
Para colocarlo en la bandeja cuando se vaya a asar al grill.
El complemento antisalpicaduras retiene en la bandeja el jugo que va soltando el asado, y evita que se queme. De este modo, podrá volver a utilizar dicho jugo después de asar al grill.

Empuñadura de extracción



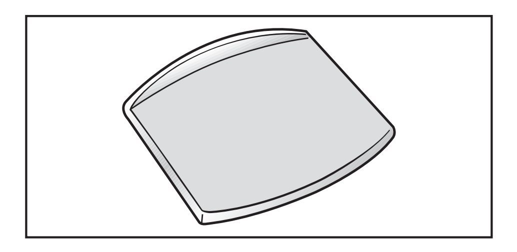
Para sacar o meter la bandeja de repostería, la bandeja para asar o la parrilla.

Molde de pizza



El molde redondo es apto para la preparación de pizza, pasteles planos de levadura o bizcochos, tartas dulces o saladas, postres gratinados, pan de pita o para preparar pasteles o pizzas ultracongelados.

Piedra para hornear

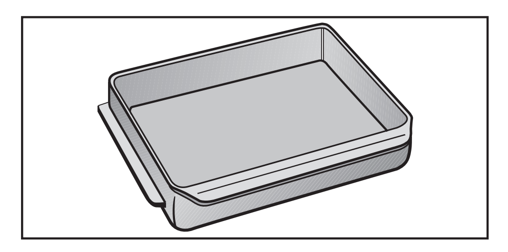


Utilizando la piedra para hornear conseguirá un resultado óptimo para platos que requieren una base crujiente, como pizzas, quiches, pan, panecillos, repostería o similares.

La piedra para hornear se coloca sobre la parrilla.

Para colocar y retirar los alimentos a hornear se adjunta una pala de madera sin tratar.

Bandeja universal



Al contrario que los demás asadores, el asador universal se podrá introducir directamente en los listones portabandejas del horno. Al igual que la bandeja para repostería está dotado de un dispositivo antivuelco que impide que se deslice completamente hasta salirse del horno.
La superficie del asador está recubierta con un sellado antiadherente.

Podrá adquirir el asador universal con una profundidad de 22 ó 35 cm.
La tapa correspondiente se debe adquirir por separado.

Paredes posteriores esmaltadas por catálisis

Se colocan tras los listones portabandejas y protegen de suciedad las paredes interiores del horno.

Es imprescinble que indique al solicitarlas el modelo de su aparato y si está equipado con listones portabandejas, guías telescópicas o carro telescópico.

Todos los trabajos eléctricos deberán ser efectuados por un electricista calificado estrictamente en conformidad con los reglamentos de seguridad nacionales y locales.

La realización de trabajos de mantenimiento o reparación por personal no autorizado por Miele S.A. de C.V. puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario de los que el fabricante no se responsabiliza.

La conexión eléctrica sólo se puede realizar a una base eléctrica según la norma VDE 0100.

Se recomienda la conexión a una base de enchufe (según norma VDE 0701), ya que de este modo se facilita la labor al Servicio Post-venta.

En caso de que la base de enchufe quede inaccesible para el usuario o se haya previsto una **conexión fija** se precisará un interruptor para cada polo.

Como interruptores sirven aquellos que tengan una apertura de contacto de al menos 3 mm. Entre estos se encuentran los limitadores LS, los fusibles y los contactores (EN 60).

Para elevar la seguridad, el VDE recomienda en su normativa DIN VDE 0100 parte 739, proteger al aparato contra derivaciones a masa con un interruptor diferencial FI de 30 mA (DIN VDE 0664).

Los **datos de conexión** que necesita, se hallan en la placa de características, que se puede ver debajo de la boca del horno cuando se abre la puerta. Dichos datos deben coincidir con los de la red eléctrica.

En caso de duda, diríjase al Servicio Post-venta Miele, indicándoles siempre el número de voltios (tensión), así como el modelo y número de fabricación.

220 V 2~ 60 Hz 3,2 kW (fusible 20 A) cable incluye und clavijja NEMA 6-20P por conexion para un receptaculo NEMA 6-20R!

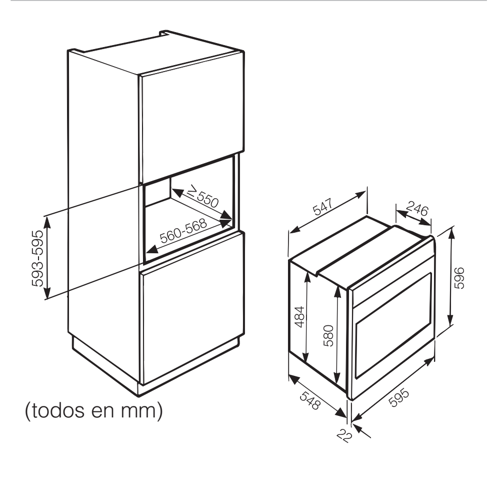
Horno

El horno se suministra con un cable de conexión de 3 polos y 1,8 m aprox. de longitud y con clavija para conectarlo a corriente alterna de 220 V 2~ 6 0 Hz 3,2 k W.

La instalación debe estar equipada con un fusible de 20 A.
La conexión debe realizarse exclusivamente a una base de enchufe con toma de tierra.

Consulte las indicaciones en la placa de características para conocer la potencia nominal.

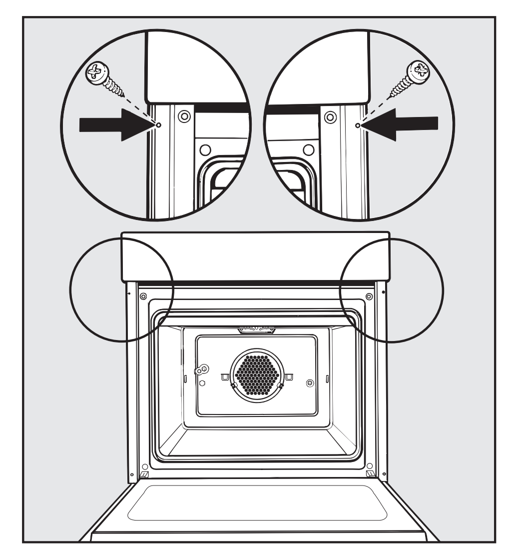
No instale listones de protección térmica en el armario de alojamiento. ¡Estos listones obstaculizan la entrada de aire de refrigeración para el aparato!



(todos en mm)

Corte la corriente eléctrica de la base de enchufe.

- Conecte el horno a la red eléctrica.
- Introduzca la cocina combinada hasta el listón antivahos del armario inferior, y alíniela.



- Abra la puerta del horno y atornille con dos tornillos la cocina a las paredes laterales del armario.

El aparato debe ponerse en funcionamiento exclusivamente cuando ya se encuentre empotrado.



Miele, S. A. de C. V.
(German Centre; Local 0-4-2)
Av. Santa Fe # 170 PB
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México D. F.
Servicio post venta:
Tel.: +52 (55) 85 03 98 70/73
Fax: +52 (55) 85 03 98 74
Correo electronico: servicio@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Salvo modificaciones / 22 / 1010 M.-Nr. 07 795 150 / 00

(H 4242 B)

